

CANJA 24 HORAS

Foto: Fernando Cremonesi

Para os madrugadeiros, o melhor da noite é poder saborear uma deliciosa canja, antes de ir para casa. Em um mês, o restaurante Norte-Sul atende cerca de 600 pedidos

A receita é antiga, mas para o restaurante Norte-Sul, do Terminal Rodoviário, o importante é atualizar sempre suas receitas, para que seus pratos ganhem um gostinho mais especial.

É por isso que o proprietário Cícero Augusto da Silva conta com a ajuda de sua filha, Fabiana, que está terminando um curso de chef de cozinha internacional, em São Paulo.

"Ela deu um toque especial em nossa canja. Adicionou alguns temperos e agora ela está ainda mais saborosa", explica Cícero, que vê os pedidos do prato aumentarem até 70% no inverno.

"O pedido da madrugada é a canja de galinha. Servimos cerca de 600 canjas e sopas por mês",

afirma. Aberto 24 horas, há 18 anos, o restaurante também se tornou referência quando o assunto é atendimento.

"Com o frio, tem muita gente que não quer sair de casa, então elas fazem o pedido pelo telefone e nós entregamos em qualquer hora e qualquer dia", ressalta Cícero, que, por mês, atende mais de quatro mil pedidos pelo disque-entrega.

A canja de galinha pode ser servida no prato (R\$ 8) ou em uma cumbuca que serve duas pessoas (R\$ 12) e acompanha queijo parmesão ralado e pão.

O Restaurante Norte-Sul atende pelo disque-entrega: 3337-7878. Acesse o site e confira as novidades e promoções: www.nortesul24horas.com.br.



No restaurante Norte-Sul, a canja de galinha é a pedida da madrugada